



Carnuntum Rot 2023

Art. Nr.: 2189223

Hersteller: Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Carnuntum

Jahrgang: 2023

Rebsorte: Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot

Alkoholgehalt: 13 %

Reife: bis 2030

Bodentyp: schottrige und sandige Lehmböden

Vinifizierung/Ausbau: > GÄRUNG 10-12 Tage auf der Maische bei 28-30°C mit anschließendem biologischen Säureabbau > AUSBAU in großen Holzfässern und gebrauchten Barriques

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: würzig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,6 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Speiseempfehlung:

Kalb: Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss



Einzelflaschenpreis: € 11.90

Verkostnotiz

Gekühlt ein perfekter Begleiter zu Prosciutto oder Pasta mit Pilzen. Etwas temperiert ideal zu schnell gebratenem oder gegrilltem Fleisch.